

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12 С.МАРЬИНО**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических
требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МБОУСОШ№12
осуществляющей образовательную деятельность**

с.Марьино, 2021 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №12	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Шундеева Елена Владимировна, (961) 529-50-64	
Юридический адрес:	352472, Краснодарский край, Успенский район, с.Марьино, ул. Школьная, 4	
Фактический адрес:	352472, Краснодарский край, Успенский район, с.Марьино, ул. Школьная, 4	
Количество работников:	28 человек	
Количество обучающихся:	247 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 7172375771264	от 30.11.2017
ОГРН	1022305004512	
ИНН	2357004290	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 05172	от 25.12.2012

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Приложения к Разделу № 1:

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля**

№ п/ п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Шундеева Елена Владимировна	директор	№ 228-л от 01.08.2011
2.	Мытько Ольга Михайловна	Завхоз	№378 от 29.03.2004
3.	Ноздрин Таисия Ивановна	Зам. директора по УВР	№238-л от 15.02.2012
4.	Хворостьянова Ксения Алексеевна	Зам.директора по ВР	№22-л от 15.08.2021
5.	Малыхина Оксана Юрьевна	Кладовщик	№11-л от 17.06.2014

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»

Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

В данном разделе реализуются принципы:

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются **методики экспресс-анализа:**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта			
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»

Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей- специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложения к Разделу № 4:

Приложение № 6 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация диетического питания детей

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 7 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приложения к Разделу № 5:

Приложение № 7 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

*В данном разделе программы реализуются **принципы:***

определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации https://fsa.gov.ru/ , ветеринарные сопроводительные документы –

	ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.

Приложения к разделу № 6.1.:

Приложение № 8 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)»

Приложение № 9 «Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов»

Приложение № 10 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:

- а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;
- в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Приложения к разделу № 6.2.:

Приложение № 11 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

- а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
- б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
- в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

Приложения к разделу № 6.3.:

Приложение № 12 «Инструкция по отбору суточной пробы»

6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

- б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
- в) санитарное содержание транспортного средства;
- г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
- д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
- е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
- ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
- к) контроль условий реализации готовой пищи;
- л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – <i>Приложение № 13 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»</i>
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – <i>Приложение № 13 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»</i>
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – <i>Приложение № 13 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»</i>
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложения на смартфоне ЛМКконтроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	<i>Приложение № 13 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»</i>

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – Приложение № 13 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 13 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

- а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
- д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции <i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.</i>
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды <i>Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря.</i>
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	<i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств</i>
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в <i>«Журнале учета работы бактерицидной установки»</i>

Приложения к разделу № 6.6.:

Приложение № 14 «Журнал учета дезинфицирующих средств»

Приложение № 15 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

- а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией. 	<p>Учредителем на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды</p>

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
- в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
- г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек</p>	<p>Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКконтроль</p>

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	<i>Дополнительные мероприятия:</i> тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или электронном* носителях.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным сосуществованием производственного контроля.

*В данном разделе реализуются **принципы:***

обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте МАОУСОШ № 2 им. Ю.А.Гагарина, (в группах, в мессенджерах) :

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);

- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Приложения к разделу № 8:

Приложение № 16 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 223-ФЗ.
4. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
5. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

Приложение № 1

«Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций.

- Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24.
- СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) 1.1.1058-01
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 ТР ТС 021/2011 Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается).
- Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК) N 51н от 31.01.2011 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.

**Должностная инструкция
ответственного за организацию производственного контроля в МБОУ СОШ №12**

1. Общие положения:

- 1.1. Ответственный за организацию производственного контроля назначается и освобождается от обязанностей директором школы.
- 1.2. Ответственный подчиняется директору школы.

2. Обязанности:

Ответственный обязан:

- 2.1. Руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями, Уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между школой и организатором питания, санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в общеобразовательных организациях.
- 2.2. Взаимодействовать с классными руководителями, родителями, организатором питания по вопросам совершенствования организации питания обучающихся.
- 2.3. Организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (совместно с администрацией школы).
- 2.4. Проводить разъяснительно - пропагандистскую работу среди учащихся и родителей о преимуществах своевременного питания (совместно с администрацией школы).
- 2.5. Осуществлять ежедневный мониторинг охвата горячим питанием учащихся.
- 2.6. Обеспечивать наглядную агитацию в обеденном зале.
- 2.7. Организовывать изучение мнения учащихся и родителей об удовлетворённости организацией и качеством питания в школе.
- 2.8. Выявлять причины и своевременно информировать директора школы об учащихся, не питающихся в школьной столовой;
- 2.9. Своевременно вести ведомость контроля за рационом питания;
- 2.10. Осуществлять контроль:
 - ✓ за организацией дежурства учителей и учащихся в школьной столовой;
 - ✓ за закладкой сырья при приготовлении блюд (совместно с медицинским работником);
 - ✓ за работой бракеражной комиссии;
 - ✓ за соблюдением примерного 10-дневного меню;
 - ✓ за соответствием порций количеству учащихся;
 - ✓ за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением санитарного законодательства работниками пищеблока (совместно с администрацией школы, медицинским работником, родительским комитетом);
 - ✓ за осуществлением программы производственного контроля.

- 2.11. Принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами.
- 2.12. Привлекать родительскую общественность к организации и контролю за обеспечением питания обучающихся.
- 2.13. Осуществлять своевременную выдачу квитанций на оплату питания по безналичному расчету, прием ежемесячных отчетов классных руководителей по организации питания (табель, копии квитанций об оплате).

В ведении специалиста находится следующая документация:

1. Приказ об организации питания.
2. Приказ о создании бракеражной комиссии.
3. Приказ об организации работы Совета по питанию.
4. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. План мероприятий по улучшению охвата горячим питанием учащихся.
6. Журнал посещения школьного пищеблока.
7. Программа производственного контроля.
8. Пакет документов на учащихся из многодетных семей, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся из малоимущих семей в соответствии с порядком.

3. Права:

Ответственный имеет право в пределах своей компетенции:

- 3.1. Вносить предложения по совершенствованию работы по организации школьного питания.
- 3.2. Контролировать организации питания в школе.
- 3.3. Повышать свою квалификацию.

4. Ответственность:

Специалист несет ответственность:

- за несоблюдение или ненадлежащее соблюдение без уважительных причин Устава и Правил трудового распорядка школы, законных распоряжений директора, его заместителей и иных локальных нормативных актов школы;
- за применение, в т.ч. однократное, методов воспитания, связанных с психическим и (или) физическим насилием над личностью обучающегося;
- за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил;
- за причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих обязанностей, несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных гражданским законодательством.

С инструкцией ознакомлен: _____ / _____ /

« ____ » _____ 20 ____ г

Перечень критических контрольных точек процесса производства(изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

- Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.
- Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.
- Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 и утвержденных директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.
- Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой . Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток(48 часов).

«Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

Виды опасных факторов:

Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Физические:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала

Химические:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

Биологические:

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

Приложение № 6

«Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

п/п	Должность	Краткость медицинского осмотра	Кратность гигиенической аттестации
1	Директор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
2	Делопроизводитель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
3	Учитель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
4	Зам. директора	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
5	Социальный педагог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
7	Завхоз	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
8	Библиотекарь	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
9	Сторож	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
10	Уборщица	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
11	Повар	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
12	Кухонный рабочий	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года
13	Кладовщик	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.	1 раз в 2 года

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год.
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год.
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год.
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Узи малого таза	Не реже 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

«Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.





39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

«Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)»

Блок-схемы различают трех видов:

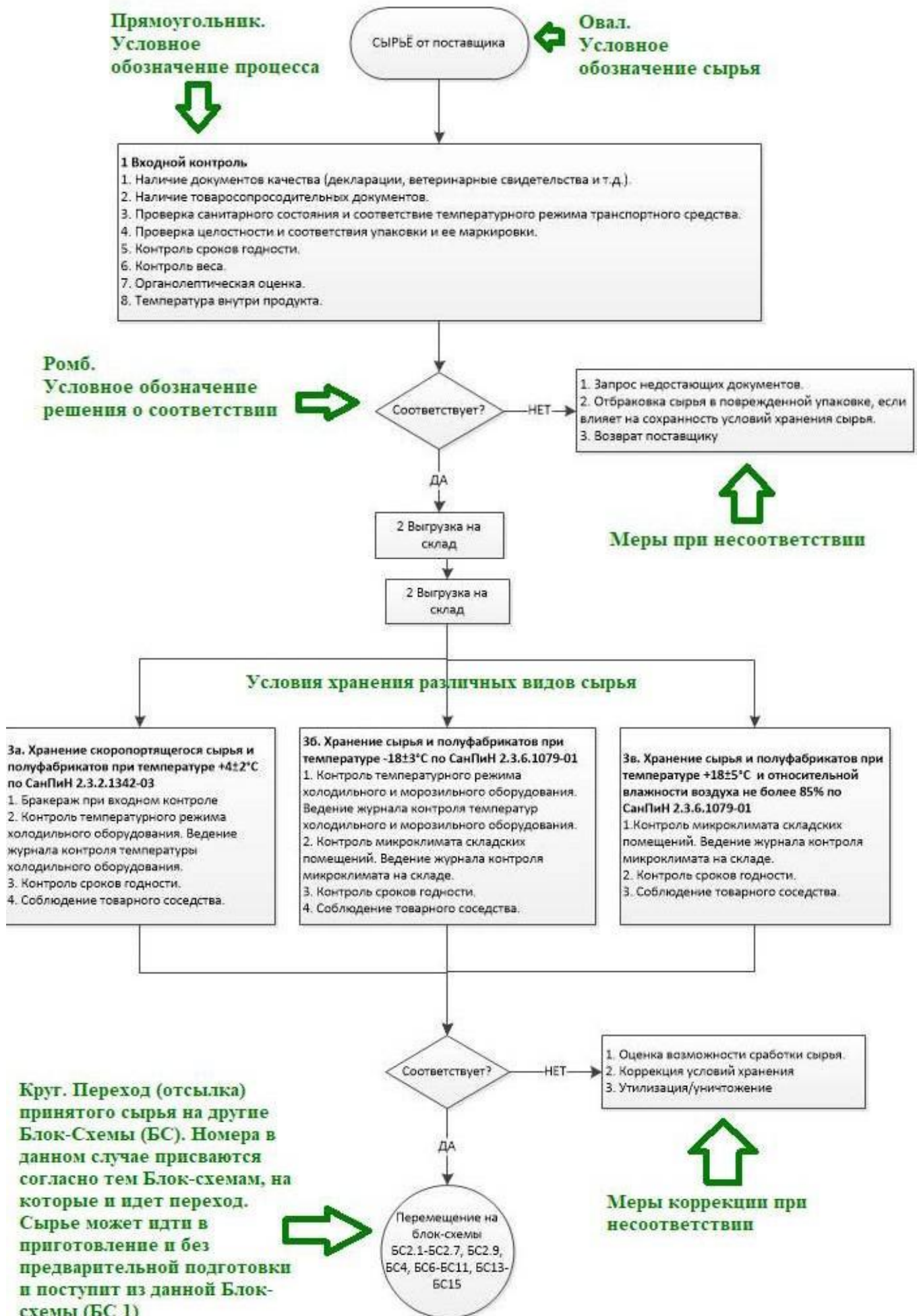
1. Блок-схемы по подготовке сырья и материалов к производству. Здесь сырье проходит первичную (чаще механическую) обработку. Овощи чистятся, моются, нарезаются; замороженные продукты животного происхождения размораживаются, промываются и разделяются; сыпучие продукты, в случае необходимости просеиваются и так далее. Перечень сырья и выполняемых операций по подготовке к дальнейшим этапам производства довольно разнообразный и зависит от каждого конкретного типа предприятия, ассортимента и других факторов.
2. Блок-схемы по приготовлению (производству) блюд (готовой продукции) перед реализацией (отгрузкой) конечному потребителю. Все заготовки и полуфабрикаты, ранее подготовленные, собирают на таких схемах воедино и производят окончательный технологический процесс (тепловые и механические обработки, переработка, фасовка, смешивание, упаковка и маркировка, приемка по качеству и бракеражный контроль, реализация, отпуск или отгрузка). Всё очень разнообразно и зависит от конкретных задач и типа предприятия.
3. Блок-схемы по приемке, размещению и хранению на складах сырья и упаковочных материалов. В них указывают требования и контролируемые параметры при входном контроле, а также, в зависимости от вида сырья – требуемые условия размещения и хранения.

Условные обозначения Блок-схем

Фигура	Обозначение
	Сырье, упаковка или полуфабрикат
	Этап процесса*
	Решение
	Переход на другую блок-схему/ этап процесса

*Переход с каждого этапа на следующий подразумевает под собой, что предыдущий этап полностью завершен.

Блок-схема БС 1 Приемка, хранение и перемещение сырья на производство



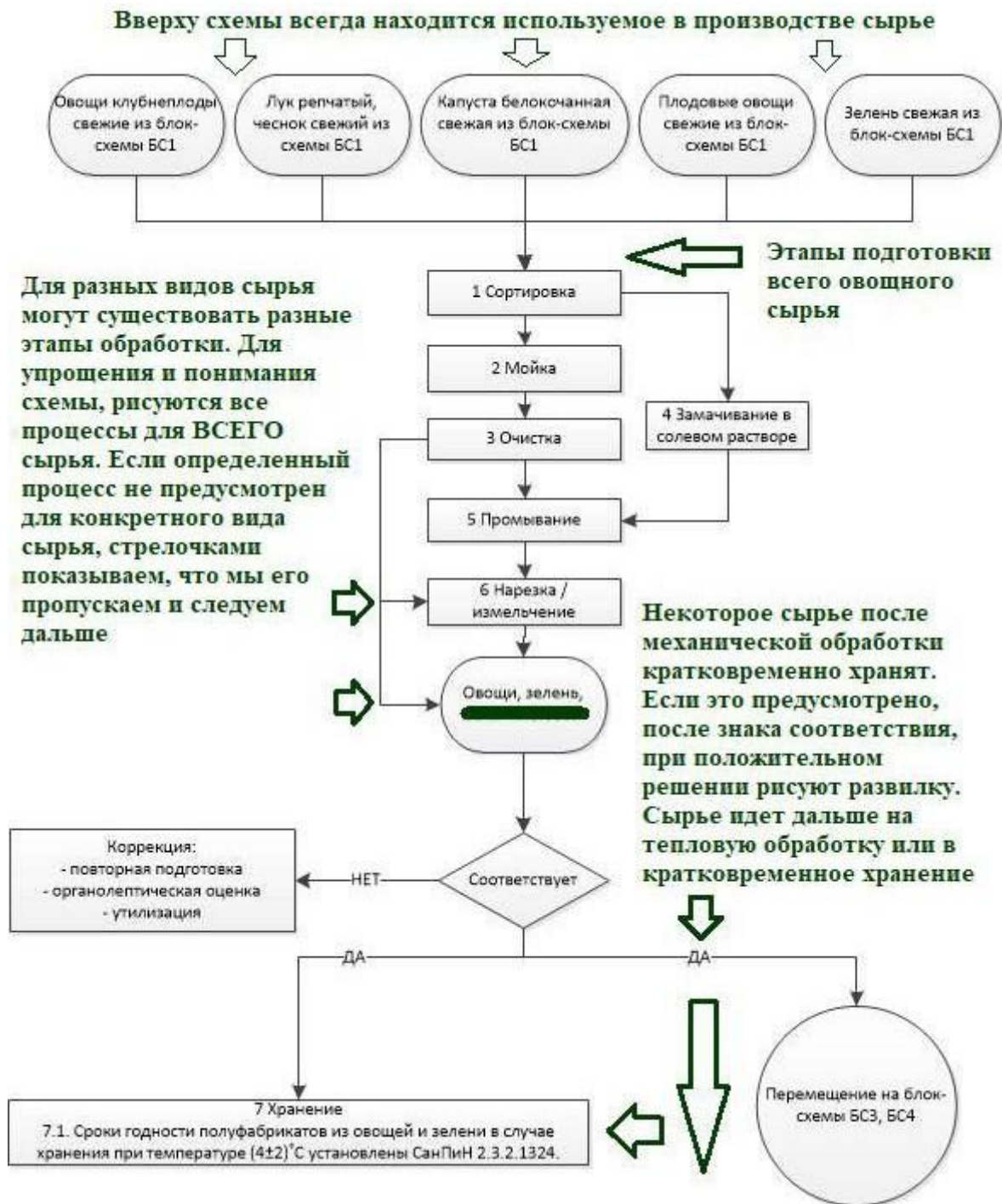


Рис.2 Блок-схема подготовки овощей к производству



Рис. 3 Блок-схема по подготовке мясного сырья к производству.



Рис. 4 Блок-схема ее подготовки к производству

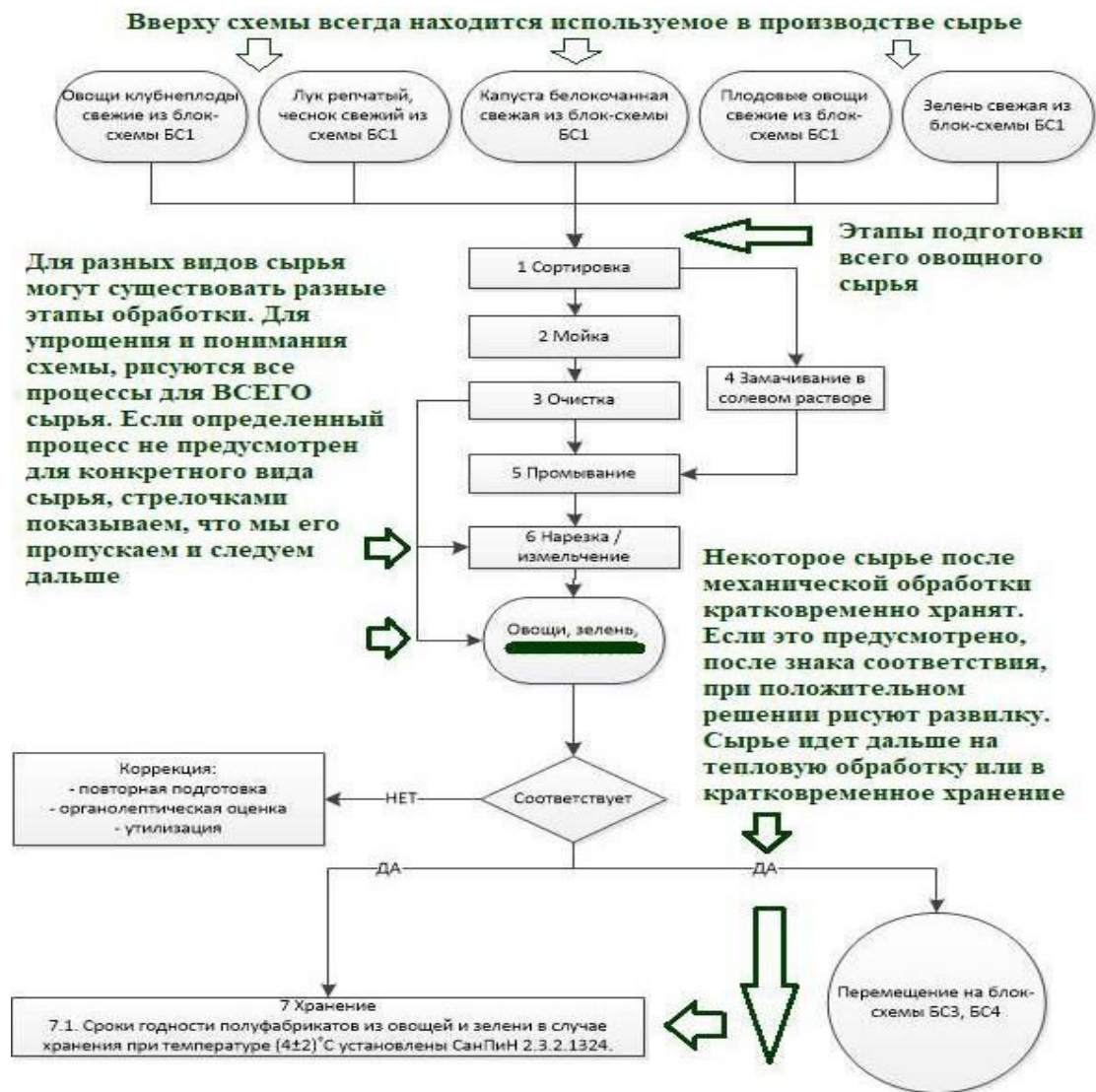
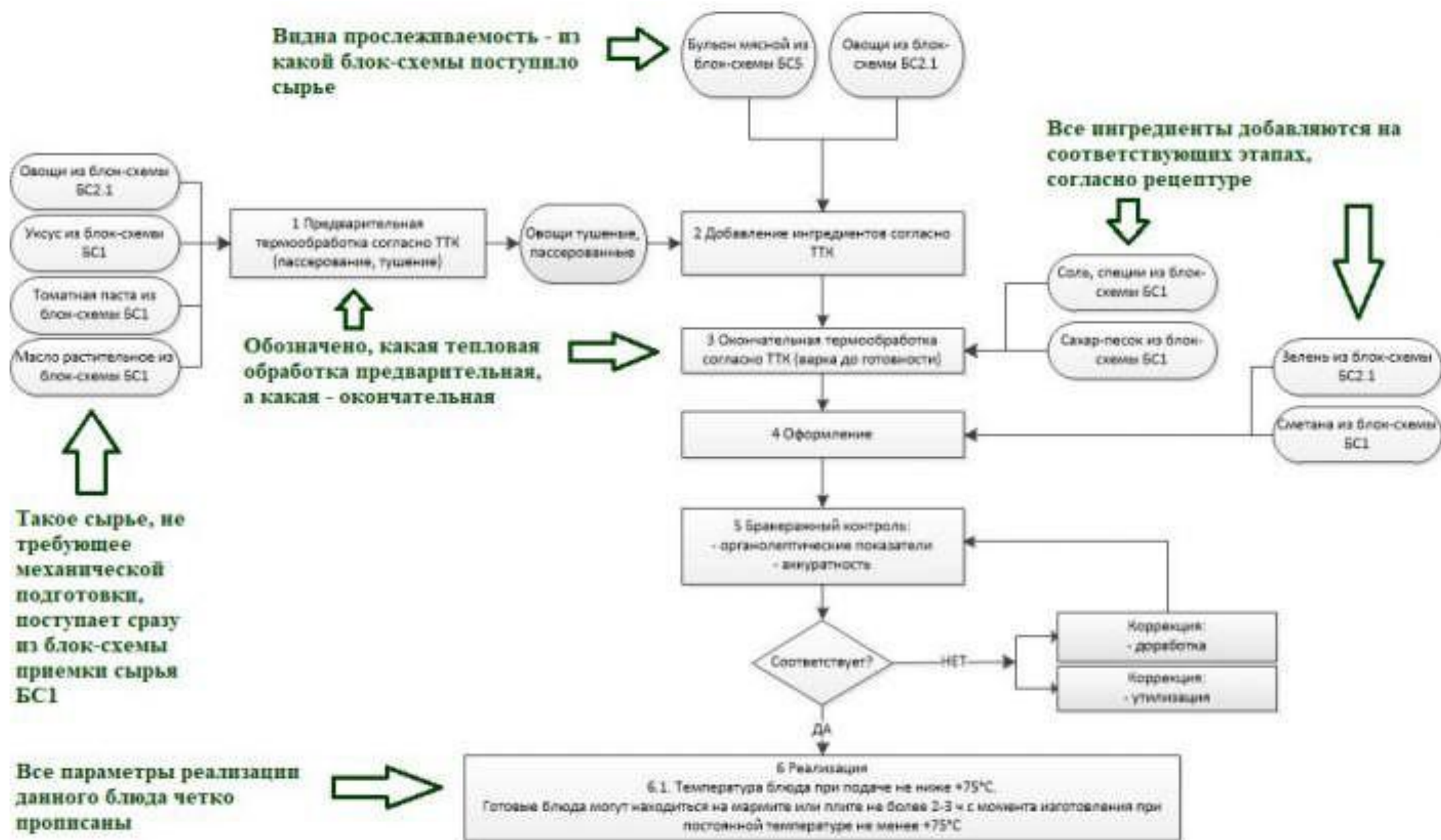


Рис. 6 Блок-схема по приготовлению мясного бульона

□



Приложение № 9
«Инструкция по органолептической оценке доброкачественности
поступающих пищевых продуктов»

Утверждаю
Директор школы
Е.В.Шундеева

**Инструкция по органолептической оценке доброкачественности
поступающих пищевых продуктов**

1 Общие положения

- 1.1 Органолептический анализ следует проводить непосредственно на предприятии общественного питания. Условия и место проведения определяет руководство предприятия.
- 1.2 Органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводят сотрудники предприятия.
- 1.3 Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.
- 1.4 Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.
- 1.5 Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и/или другими продуктами.
- 1.6 Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.
- 1.7 Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество .

2. Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

- 2.1 Отбор проб для органолептического анализа мучных кондитерских изделий проводят по ГОСТ 5904; кулинарной продукции - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
- 2.2 Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией.
- 2.3 Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.
- 2.4 При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

- 2.5 При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.
- 2.6 После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.
- 2.7 Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном на предприятии.

3. Процедура оценки

- 3.1 Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).
- 3.2 Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества.
- 3.3 Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).
Например:
 - для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
 - для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.
- 3.4 При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.
- 3.5 Оценка текстуры (консистенции) проводится:
 - визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
 - визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
 - тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.
- 3.6 Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.
- 3.7 Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

4. Установление критериев качества

4.1 **Оценка 5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

4.2 Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания приведены в приложении А.

4.3 В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями.

5. Расчет оценки качества продукции

5.1 Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Приложение А

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

А.1 Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет.

После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

А.2 Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

А.3 Органолептическая оценка вторых блюд

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

А.4 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

А.5 Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных овощей

При оценке качества изделий и блюд из тушеных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

А.6 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

А.7 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

А.8 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

А.9 Органолептическая оценка холодных блюд и закусок

При оценке холодных блюд и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

А.10 Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

Приложение № 10
«Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

Наименование организации, предприятия

Журнал

входного контроля пищевых продуктов для
предприятия

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Наименование производствен ного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: сентябрь					
		1	2	3	4	30

2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, по органолептическим показателям в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012
3. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции на пищеблоке (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются
4. Разработка системы мониторинга Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.
5. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха». Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.
6. Ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Утверждаю
Директор школы
Е.В.Шундеева

ИНСТРУКЦИЯ
по отбору суточных проб готовой продукции

1. Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления когда уже вся пища реализована.
2. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
3. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
4. Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора
7. Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством, t воды 40С; ополоснуть проточной водой; выдержать в духовом шкафу в течение 20 минут, t 200С.

«Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Утверждаю
Директор школы
Е.В.Шундеева

ИНСТРУКЦИЯ
по осуществлению входного контроля поступающих на склад
продуктов

1. Общие положения

- 1.1. Инструкция разработана в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 1.2. Ответственным лицом за осуществление входного контроля поступающих на склад продуктов является кладовщик МБОУСОШ№12.
- 1.3. Кладовщик производит входной контроль за получаемыми на склад ШКОЛЫ продуктами при каждой их поставке поставщиком.
- 1.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на склад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в таре производителя (поставщика).
- 1.5. Кладовщик контролирует сопроводительную документацию, поступающую с продуктами. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на склад Школы, который хранится в течение года.
- 1.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Функции кладовщика при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов

На кладовщика Школы возлагаются следующие функции:

- обеспечение своевременного заказа, получения, сохранности и хранения—продуктов питания;
- проведение правильной выдачи (повесу,согласноменю-раскладке)продуктов питания на пищеблок;
- строгое соблюдение сроков реализации поступивших на склад Школы-продуктов питания;
- запас необходимым набором продуктов питания на период не менее 7-рабочих дней;
- ведение необходимой документации при осуществлении входного контроля-поступающих на склад продуктов.

3. Должностные обязанности кладовщика при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов

3.1. Для выполнения функций, изложенных в пункте 2 настоящей Инструкции, кладовщик обязан:

- Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой. Обо всех неисправностях незамедлительно сообщать заведующему хозяйством.
- Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовую с соблюдением всех норм, правил и требований охраны труда и безопасности.
- Проверять соответствие принимаемых на склад продуктов сопроводительным документам и требованиям, предъявляемым к качеству продуктов (наличие сопроводительных документов, документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов). Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сверку с сопроводительными документами.
- Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу поставщика.
- Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 7-дневный запас продуктов питания.
- Вести ежедневный учет движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в журнале складского учета.
- Осуществлять обсчет меню-требований в количественном и суммарном выражении.
- Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день; составлять заявки на поставку продуктов питания, своевременно направлять их поставщикам.
- Выдавать продукты повару строго по весу, указанному в меню-раскладке.
- Составлять дефектные ведомости в случае недостачи или порчи продуктов.
- Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- Своевременно сдавать необходимые отчеты в бухгалтерию.
- Принимать участие в проведении инвентаризаций.
- Следить за санитарным состоянием кладовых, обеспечивать их надлежащее содержание.
- Соблюдать требования пожарной безопасности в кладовых помещениях.

4. Требования к хранению пищевых продуктов

- 4.1 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется кладовщиком ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- 4.2 При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- 4.3 Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 4.4 Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 4.5 Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
- 4.6 Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- 4.7 Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- 4.8 Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- 4.9 Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- 4.10 Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Крупы не должны содержать посторонних примесей.
- 4.11 Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 4.12 Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.
- 4.13 Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- 4.14 Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 4.15 Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C +/- 2°C, но не более одного часа.
- 4.16 Молоко, поступающее в Детский сад в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.
- 4.17 Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5. Ответственность кладовщика при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов

5.1 Кладовщик при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов несет ответственность за:

- своевременный заказ продуктов; обеспечение свежими, доброкачественными продуктами;
- получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- сохранность продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- соблюдение норм выдачи продуктов на пищеблок;
- соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- выполнение требований настоящей Инструкции;
- совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности
- правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;
- причинение материального ущерба Школе в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

5.2 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава Школы, Правил внутреннего трудового распорядка, требований настоящей Инструкции, иных локальных нормативных актов, распоряжений директора Школы, кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3 За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к условиям хранения и реализации пищевых продуктов кладовщик привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством Российской Федерации.

5.4 За виновное причинение Школе или участникам образовательных отношений ущерба в связи с исполнением (неисполнением или не надлежащим исполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовыми гражданским кодексом Российской Федерации.

ПОЛНОЕ НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

ЖУРНАЛ
учета получения и расходования
дезинфицирующих средств

Начат _____ 20 ____ г.

Окончен _____ 20 ____ г.

№ п/п	Наименование дезинфицирующего средства	Дата получения	Количество полученного дезсредства (кг, литр, флакон)	Ф.И.О., подпись ответственного за получение	Дата выдачи	Количество выданного дезсредства (кг, литр, флакон)	Остаток (кг, литр, флакон)	Подпись ответственного за хранение и выдачу
1	2	3	4	5	6	7	8	9

«Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Перечень возможных аварийных ситуаций

1. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
2. Неисправность сетей водоснабжения;
3. Неисправность сетей канализации;
4. Неисправность холодильного оборудования.
5. Отключение отопления
6. Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
7. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с действующим СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.
7. Иное

